



Menu komunijne na 20 osób

Zupa

- Tradycyjny polski rosół
z makaronem lub kłuseczkami 20 porcji

Mięsa (2porcje/osobę)

- Kotlet devolaille z masełkiem 8 porcji
– Kotlet drobiowy panierowany 8 porcji
– Udko z kurczaka pieczone 8 porcji
– Zraz staropolski 8 porcji
– Karkówką ze śliwką 8 porcji

Dodatki

- ziemniaki z koperkiem 10 porcji
– frytki 10 porcji
– kuleczki ziemniaczane 10 porcji

Surówki

- z białej kapusty 5 porcji
– warzywa gotowane 5 porcji
– z kapusty pekińskiej 5 porcji
– z buraczków 5 porcji



Deser

– Lody fantazja z owocami i bitą śmietaną 20 porcji

Ciasto (2,5 porcje/osobę)

– Jabłecznik, sernik, z galaretką, WZ 50 porcji

Kawa ze śmietanką lub herbata z cytryną bez ograniczeń

Zimne zakąski (2,5 porcje/osobę)

– szynka zawijana z sałatką 12 porcji

– rolada z indyka z warzywami 13 porcji

– galaretką z drobiu 12 porcji

– befsztyk tatarski 13 porcji

Kolacja na ciepło

– boeuf strogonow 20 porcji

*pieczywo (różne) i masło bez ograniczeń

Całkowity koszt konsumpcji – 2400 zł

Koszt od osoby - 120 zł

Restauracja TOBIASZ

ul. Jana Bizieła 4

tel. 52 371 18 87

tel. kom. 669 050 447

www.restauracja-tobiasz.pl

e-mail: biuro@restauracja-tobiasz.pl

